

KOLIN

歌和電子鍋

NJ-L03M

使用說明書

安全上的注意事項	• •	1
各部品名稱		2
產品規格	• •	2
使用安全與注意事項	••	3
使用方法		3
簡易料理食譜	•	7
緊急處理對策 / 接地方式:	•	8

謝謝您的惠顧,使用前請詳細閱讀本說明書。本產品附有保證書,請妥善保管,享受服務。

安全上的注意事項

- ●為了使用上的安全,在這個使用說明書以及商品上標示有各種的圖示。有關未看圖示、錯誤使用的相關内容區分如下。
- ●請充分瞭解該内容之後閱讀本文。

⚠ 警告表示會有造成人死亡、重傷之虞的内容。

/// 注意 表示會有使人受傷、財產遭受損失之虞的内容。

圖示記號的意思 △ 記號是表示必須要注意的事。

○ 記號是表示不可以做的事。

● 記號是表示一定要做的事。

●不要改造。不要給修理技術人員以 ◆不要損傷、勉強彎曲、強拉、扭轉 外的人分解、修理。 、成束折叠電線。 會成為發生火災、臟電、受傷的原因。修 不要將電線靠近高溫處,或在上面放置重 理講委託購買的店舗或是與顧客諮商窗口 物、或夾入、或加工。電線破損是發生火 討論。 災、觸電、的原因。 不要泡在水裡、淋水。 ●不可使用110V交流電以外的電壓。 禁止弄溼有短路、觸電之虞。 **會**成為發生火災、觸電的原因。 ●手不觸摸蒸汽孔。 ■電線、插頭損傷,插座孔鬆垮時請 會灼傷。尤其請注意不要讓嬰幼兒觸摸。 不要使用。 會成為發生觸電、短路、起火的原因。 不要在吸排氣孔、空隙間放入大頭 ● 請單獨使用規格15A以上的插座。 如果與其他電器使用同一插座的話・多頭 針、鐵絲等異物。 插座會異常發熱、起火。 會有因觸電、異常運轉而造成受傷之虞。 ● 插頭的差刀、差刀面附著有灰塵時 ◆不要讓小孩使用或在嬰幼兒手摸得 ,要擦拭乾淨。 到的地方使用。 會成為發生火災的原因。 會有灼傷、腦電、受傷之虞。 不要用潮濕的手拔出、插入插頭。 插頭要牢牢的插到插座底。 禁止用潮濕的手有屬電、受傷之虞。 會有觸電、短路、雷煙、起火之虞。

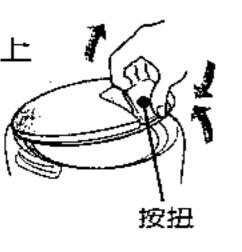
			<u> </u>
	Δ	注意	
	不要在牆壁、傢俱附近使用。還有不要在小屋等容易堆積蒸汽的地方煮飯。蒸汽或熱度是損傷傢俱,造成變形、變色的原因。	11-12	● 拔出插頭時,不要抓住電線,一定要抓住插頭拔出。 一定要做到電点成份電、短路、起火。
	●不要在不安定的場所、脆弱的銷地物(地毯、塑膠布等)上使用。 會成為發生火災的原因。		●使用中、使用後不久,請不要觸摸 熱板等高溫部份。
\bigcirc	●搬動電鍋時,不要碰觸到外鍋的按 鈕。 鍋葉開啟,會造成受傷、灼傷。		●不使用時,將插頭從插座上拔下。 會成為受傷、灼傷以及因為絕緣惡化之觸 電、漏電、火災的原因。
	● 不要在有水、有火的地方使用。 會成為觸電、漏電的原因。		● 在捲入電線時,請持著插頭進行。 會有被電線打到受傷之虞。
	● 不使用除專用內鍋以外的鍋子。 會成為過熱、異常運轉的原因。		●請在冷卻之後再進行清理保養。
	● 不要手握内鍋把手搬動電鍋。 要蓋上鍋蓋,握住電鍋把手。會造成受傷、灼傷。		觸摸高溫處會有灼傷之虞。

各部品名稱



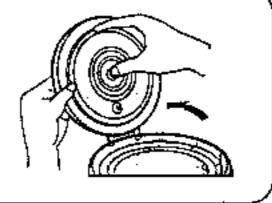
- 1. 拇指靠在按鈕上
- 2. 拉起按扭
- 3. 打開關上時 按壓按鈕的

…記號



内蓋

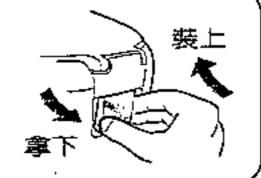
壓住中央的 橡皮圈裝入

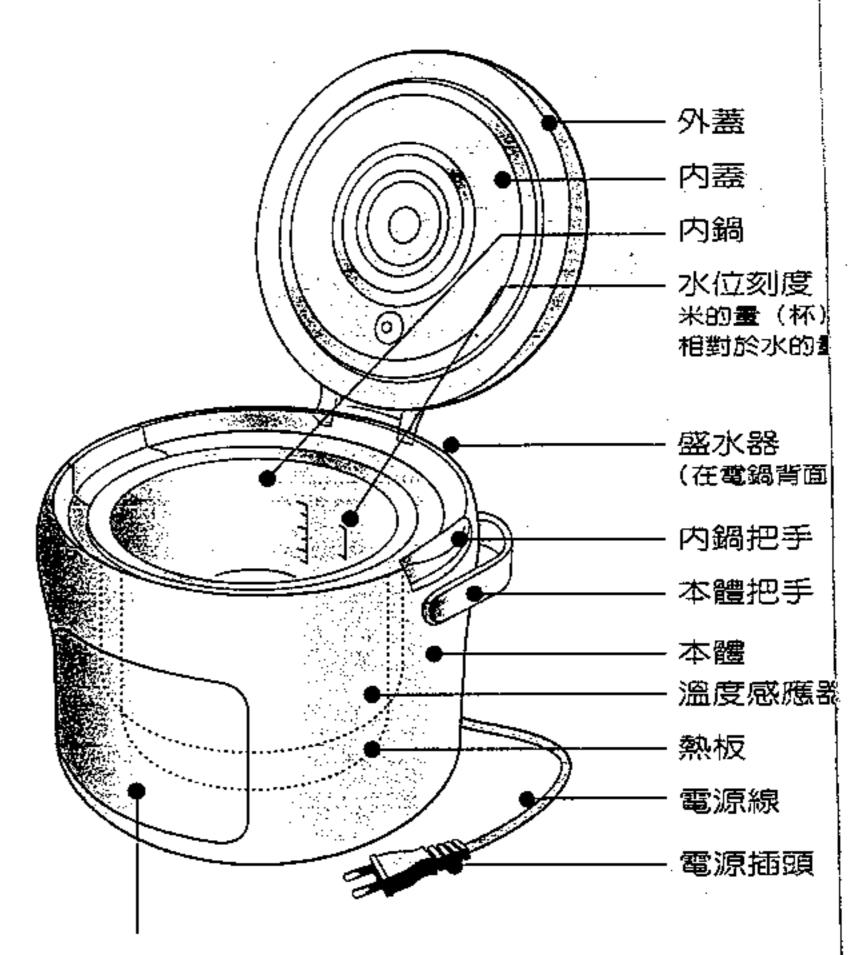


盛水器裝上

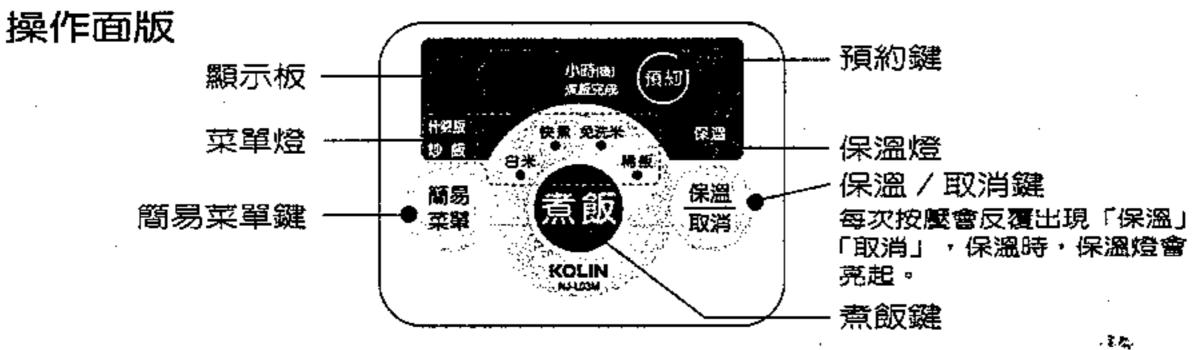
(在電鍋背面)

拿下





Man Liberton



產品規格

品	名	NJ-L03M 歌林微電腦多功能電		
規	格	110V~60Hz 煮飯時300W	平均保溫21W	
重	量	(約) 2.2kg	煮飯容量	(白米) 0.09~0.54 [
附層	8 68	飯匙、量杯	世內堡代	(約) 24.5x23x20cm

죶

- 1. 請不要在如下的情形下煮飯。
- 有米粒等異物附著在熱板、溫度感應器、内鍋外側時會成為飯煮不好、故障的原因。
- ●抹布等覆蓋在排氣□上時會成為變形、變色、故障的原因。
- 中内鍋沒有平放進去時
- 2. 請不要做下列的保溫。
- ●白米以外的食物。
- ●冷掉的米飯(有腐敗之虞)。
- ●已經加了調味料的米飯(有腐敗之處)。
- 超過十二小時以上的保溫。
- ●飯匙放在鍋内時。
- 3. 如果用含礦物質很高的水煮飯的話,會黏在鍋内、變黃。
- 4. 為了不傷害内鍋表面上所塗的氟素膜層,請遵守如下事項。
- ●不使用隨鍋付給飯匙以外的東西。
- ●不放入餐具用品。
- ●不放入油、醋。
- 如果有使用調味料,要立刻清洗。
- ●不使用海綿硬的一面清洗内鍋。
- 5. 内鍋雖會隨著使用而逐漸變色,但在衛生上並沒有影響。請安心使用。
- 6. 打開鍋蓋時,請注意因水蒸汽所造成灼傷。

传到普罗奇

<u>炊煮的米量和時間</u>

- ●能夠煮的米量與煮熟的時間 時間是根據米、食物的種類、量、室溫、水的多寡 、電壓而有所改變。
- 会院
 会院
 長院

 米量(杯)
 0.5~3
 0.5~1
 0.5

 時間(分)
 45~55
 22~24
 47~57
 65
 65

(條件) 電壓110V、室溫20°C、水溫18°C,是標準水量的大約時間。有關菜飯的說明在第六頁。

●可以煮的大約量與大約加熱 時間

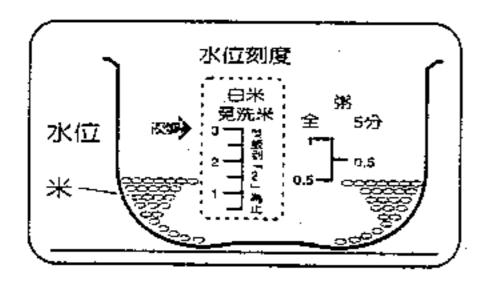
	什錦飯	炒飯		
飯的份量	飯碗1碗 (120g)	飯碗1碗 (125g)	飯碗2碗 (250g)	
時間(分)	15分	12分	13分	

●何謂免洗米:市場銷售有特別處理註明,不用水洗可以直接加水煮食之包装米。

E Jayy

量米時, 講使用量杯 正確計量! 可在内鍋中直接 洗米!

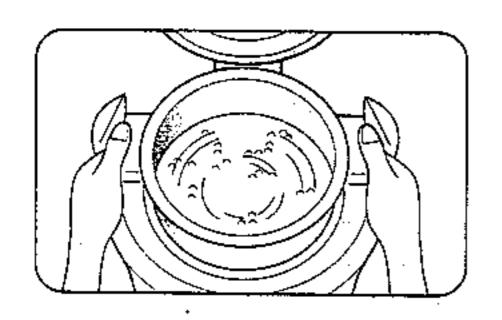
⑩ 炊煮3杯白米時



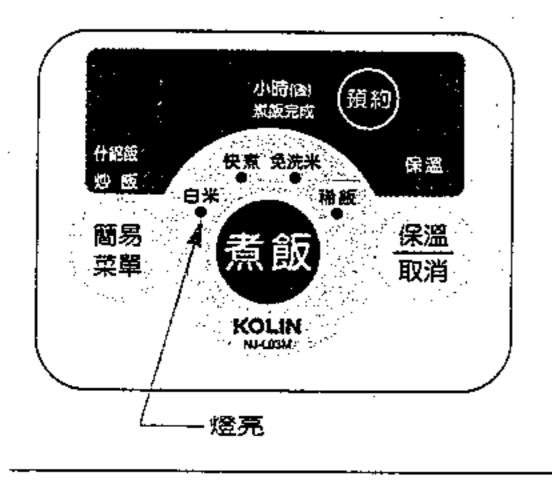
1. 洗米、加水。

(冤洗米加入與一般白米一樣的水)

- 水位刻度有「白米・免洗米」以及「稀飯」還二種。請配合煮飯菜單作選擇。
- 加水之後,將米弄平。



- 2. 放入内鍋,蓋上蓋子。
 - ・把手對準電鍋凹下的部份・水平正確放入。

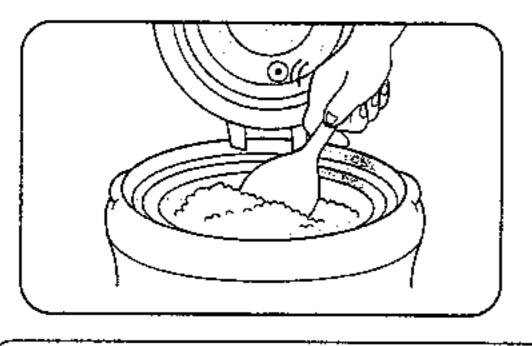


- 3. 將插頭插在插座上,按煮飯鍵。 選擇菜單煮飯時
 - ●每按一次煮飯鍵,菜單燈的點亮位置就會移動,選定菜單後開始煮飯。

白米→快煮→発洗米→稀飯

到煮熟的時間 第5頁

選定菜單後十秒鐘開始煮飯。 重新作設定時,按「取消」鍵就可以。



- - ●保溫燈亮起。 使用之後…… 拔下插頭。

(1) 注意

- ●内鍋放入電鍋之前,請擦掉熟板上、内鍋外側的異物、水滴等。會成為熱能無法傳導使飯 煮不好、故障的原因。
- ●在「快煮」煮飯上,有時會產生少許鍋巴、變硬。還有請不要炊煮白米以外的東西。
- 按煮飯鍵的話,會自動進行從吸水到煮飯、悶飯、保溫的動作。
- ●剛開始使用時產品會有塑膠的味道・但還並不是異常。

預約煮飯的方法

回 日米要在3小時後煮熟時(簡單菜單無法作預約)

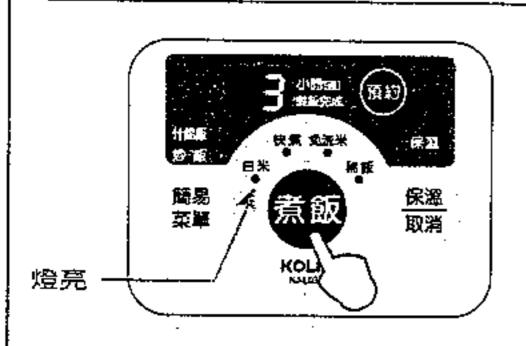
準備 與第5頁的「米飯的炊煮方法」1・2相同的動作。

將插頭插入插座

按預約鍵選擇到米飯煮熟的時間

●每次按預約鍵是以一小時為單位,可以設定到12小時為止。

(連續按的語可以快速前轉變換時間)



2. 按煮飯鍵

按煮飯鍵選擇想煮的菜單。顯示部份與菜單燈會亮起……這樣就完成預約。

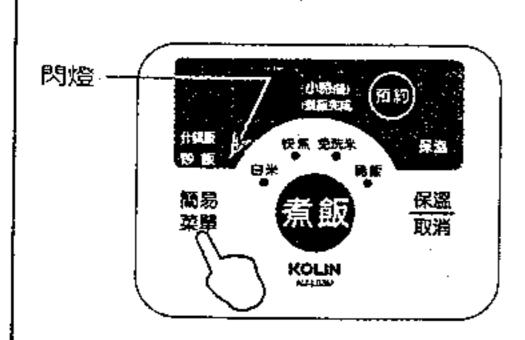
● 顯示到炊煮所剩下 **3** ····> **1** → **1** 的時間

- ●如果忘了按煮飯鍵的話,10秒鐘之後會發 出鳴叫聲。
- 按煮飯鍵的話,就會停止鳴叫。

注意

- 育放菜、調味料的菜單・請不要作預約煮飯。會有菜腐敗、調味料沈澱、致使無法煮得美味的情形發生。
- 操作錯誤時,請按取消鍵,再重新作預約。
- ●如果將預約時間設定在1小時的話・就會立刻開始煮飯。

② 製作炒飯時



將炒飯的材料放入保溫中的米飯裡,充分的加以攪拌

(根據喜好放入打散的雞蛋·輕輕攪拌)。

2. 蓋上鍋蓋,按取消鍵

住理,一方法

預約煮飯的方法

3. 按簡單菜單鍵, 設定在炒飯

- ●每次按簡單菜單鍵,「什錦飯」<=>「炒飯」的菜單燈就會亮起來,反覆作 選擇。
- ●10秒鐘之後開始加熱。 到煮好的時間 第5頁。

4. 煮好時的結束音

菜單燈熄滅。從底部翻起充分攪拌。 用完之後……拔下插頭。

注

恴

- 無法從生米製作炒飯。
- ●使用的米飯是保溫中的米飯。(不使用冷掉的米飯)
- ●請遵守市售「什錦飯之素」「炒飯之素」上所記載的米飯、水(作什錦飯時)等的份量。
- 請不要使用味煮過的食物材料、油。
- 被當作使用材料加以記載的雞蛋則無妨。
- ▼因市售的食品製造商的不同,在成品上會有所差異。
- ●因連續使用造成電鍋溫度過高時,會發出「嗶、嗶、嗶、嗶、嗶、嗶」的響聲。這時請打 開鍋蓋冷卻約十五分鐘。
- ●在以下情況有無法完美煮好的情形發生。 米飯的份量過多、或過少時。 使用因長時間(12小時以上)保溫變硬的米飯時。 使用剛煮熟的柔軟米飯時。

- 放入菜、調味料的確認重點
- 1. 可以炊煮的量依菜單而有所不同。請看第5頁
- 2. 菜適合的量大約是日米重量的30~50%。
- 3. 放入調味料之後,請將高湯加入到水位刻度,再從底部充分翻起攪拌。如果調味料沈 澱的話,有可能會煮不好。
- 4. 請將菜切細放在米飯上。

五目熔飯(菜飯)









●材料(2~3人份)

白米.....2杯 牛蒡20g 香菇......2個 油豆腐皮......1/3張 蒟蒻20g 紅蘿蔔.....20g

雞腿肉......40g 調味料 薄鹽醬油1大匙 酒1大匙 鹽1/2小匙 高湯約470ml

●作法

- 1. 洗米。
- 2. 牛蒡切成薄片泡水去澀味。
- 3. 將用水泡開的香菇、用熱水川燙去油的油豆腐、用熱水煮過的蒟蒻全都切絲。
- 4. 紅蘿蔔切絲、雞腿肉切碎。
- 5. 將米與調味料放入内鍋裡,將高湯加入到白米/免洗米的水位刻度「2」的地方加以 混合, 將2.、3.、4.放在上面。
- 6. 按一次煮飯鍵,讓白米的菜單燈亮起。
- 7. 煮熟的話,就攪拌弄鬆飯。

梅乾飯

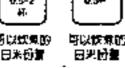














●材料 (3人份)

白米.....0.5杯 鹽......少量

●作法

- 1. 洗米。
- 2. 將米放入內鍋,放水到全粥/五分粥的水位刻度「0.5」。
- 3. 按四次煮飯鍵,讓粥的菜單燈亮起來。
- 4. 煮熟之後輕輕攪拌,盛入碗裡,再放梅乾等。

- 1. 萬一本產品發生異常時請關掉電源,再將電源線插座拔掉。
- 2. 假如内部機件發生故障時,請送至本公司各地服務站,本公司將提供熱忱之售後服務。
- 3. 附有接地線時:將無接地符號(臺)一端之圓形端子以螺絲鎖附於底蓋有符號(臺)旁之螺絲孔上:將有接地符號(臺)一端之圓形端子,接至室内配線之接地系統上。

備註:

- ※電源線損壞時,必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換以避免危險。
- ※當使用本產品前請先將接地線接上後,再插上插頭:而使用完畢後請先拔掉插頭,再分離接地線。

宣派三言言法

歌林對顧客服務的承諾永遠不變、若需維修時請駕臨歌林關係企業:瑞林科技股份有限公司

2 (02)24248916 基隆服務站 基隆市中船路112巷24號 南投服務站 南投市中興路346號 **2** (049)2233483 松山服務站 台北市松隆路119-3號 **(02)27698800** 北港服務站 雲林縣北港鎮華勝路143號 **☎** (05)7732938 台北市和平西路二段92-1號 北西服務站 **2** (02)23032814 嘉義服務站 **a** (05)2686574 🖟 嘉義縣水上鄉粗溪村136號 北北服務站 台北市敦煌路205號 **2** (02)25952113 新營服務站 新營市民榮里和平路6-1號 **(06)6323714** 三重服務站 三重市溪尾街14號 **≈** (02)82876869 台南服務站 台南市文成路757號 **2** (06)2804061 板橋服務站 土城市學府路一段189巷11弄2號 **☎** (02)22742008 高雄服務站 高雄市光華一路148-2號 **(07)7612976** 中和服務站 中和市板南路112號 **2** (02)22445628 鳳山服務站 高雄縣鳳山市中山西路27號 **☎** (07)7470710 中壢服務站 中壢市新興路286號 **2** (03)4287001 屏東服務站 屏東市忠孝路124號 **★** (08)7325225 新竹服務站 新竹市和平路147號 **(03)5236370** 岡山服務站 高雄縣路竹鄉環球路459號 **2** (07)6974493 苗栗服務站 苗栗市至公路403號 **☎** (037)321221 澎湖服務站 馬公市西文里173號 **2** (06)9211099 台中服務站 台中市北屯路427-3號 **☎** (04)22413763 台東服務站 台東市永福路145號 **☎** (089)327377 彰化服務站 彰化市中山路一段123號 **2** (04)7513774 花蓮服務站 吉安鄉吉興路一段234號 **\$ (03)8529191** 中海服務站 台中市工業區20路39號 **(04)23504471** 羅東鎮興東南路35之1號 羅東服務站 **2** (03)9543248

> ● 消費者諮詢專線:歌林股份有限公司 0800-231-758 歌林鯛站:http://www.kolin.com.tw

> ● 消費者諮詢專線:瑞林科技股份有限公司 0800-066-628

瑞林網站:http://www.realise.com.tw

310538600M

敬告歌林產品愛用者:

- 本公司關係企業所屬全省服務站的地址、電話,時有變更或遷移,請恕本公司無法 問全告知。
- 為了保障您的權益,若需維修時,請您先查詢下列電話為禱。

台北 0800-066-628 台中 (04)2350-4413 高雄 (07)696-4691 花東 (03)8529-191

歌林股份有限公司

台北市重慶南路一段86號10樓TEL:(02)2314-315°

進口商: 燦坤股份有限公司 台南市仁德鄉保安村開發二路4號 TEL:06-266-2216